

# Scheda Tecnica

Test monouso per olio di frittura  
Codice 93000

## Descrizione

Miscela di reagenti chimici per la valutazione dei componenti polari accumulati durante il processo di frittura. Sono chiamati componenti polari quelle sostanze spesso presenti nei grassi e negli oli, come ad esempio i monogliceroli, il diglicerolo, gli acidi grassi liberi ed anche i prodotti polari di trasformazione accumulati durante il processo di riscaldamento o di frittura degli alimenti.



\*Esiste in confezione da 2 test

## Caratteristiche

- Tubo in polipropilene 5ml
- Dimensioni : 16x60mm
- Contiene 1ml di speciale reagente chimico
- Punto di fusione : +/- 60°C

### Conservazione :

- 5°C < T < 20°C, lontano dalla luce

### Condizionamento :

- Scatola da 10 test
- 2 sostegni anti bruciature con tabella colori di riferimento
- Istruzioni in 6 lingue
- 

### Confezione con le seguenti informazioni:

- Riferimento del prodotto
- Designazione
- Numero del lotto
- Condizioni di conservazione
- 

### Cambio colore del reagente:

- Colore per la concentrazione di composti polari fino a 5%: Blù chiaro
- Colore per la concentrazione di composti polari da 6 a 12 % : Blù verdastro
- Colore per la concentrazione di composti polari da 13 a 16 % : Verde scuro
- Colore per la concentrazione di composti polari da 17 a 23 % : Verde bottiglia
- Colore per la concentrazione di composti polari superiori a 24 % : Verde brunastro



*Tenere fuori dalla portata dei bambini. Aprire e maneggiare con cura. Non ingerire, non bere. Evitare il contatto con la pelle. In caso di contatto con gli occhi risciacquare immediatamente e abbondantemente. Per ogni dubbio, contattare un medico.*

Alla France

Z.I. du Bompas - 13, rue du Bompas - Chemillé - 49120 Chemillé-en-Anjou - FRANCE  
Tél. + 33 (0)2 41 30 55 08 - Fax +33 (0)2 41 30 34 67

[www.allafrance.com](http://www.allafrance.com)

  
France